

Detta behöver du:

För fyra personer.

4 bitar oxfilé à c:a 170g, helst tjocka mittbitar.

4-6	msk. hel svartpeppar
100	g. färska champinjoner
0.5	gul lök
2-3	msk smör (Eller det som behövs)
0.5	dl Calvados
4	dl vispgrädde
0.5	dl koncentrerad kalvfond
1-2	tsk. krossad rosépeppar

Gör så här:

- 1) Lagg pepparkornen i några dl. vatten. Koka upp. Häll av vattnet. Upprepa, om man vill att pepparkornen skall få en mildare smak. Feel fri.
- 2) Torka pepparkornen och grovkrossa i mortel. Tag undan 1-2 msk peppar till såsen.
- 3) Rulla köttskivorna i den krossade pepparn. Det är alltså kanterna som och inte snittytan som skall täckas med peppar.
- 4) Skiva champinjoner, skala och finhacka löken.
- 5) Bryn köttbitarna c:a 3 minuter per sida, i smör. Tag upp köttet och lägg det åt sidan.
- 6) Fräs champinjoner, lök och 1 msk svartpeppar tills löken blir glansig. Får inte bli bränd..
- 7) Lagg på köttbitarna- Häll över Calvadosen och tänd på. Låt lågorna brinna ut. *Glöm inte att stänga av fläkten innan.*
- 8) Tag upp köttbitarna och varmhåll dem. Tillsätt grädden och kalvfonden. Koka ihop till en simmig sås. Om man så vill kan man reda med lite Maizena.

Den som så önskar kan srö över lite Rosépeppar.

Servera med t.ex Hasselbackspotatis, eller super-pommes frites. Gärna ett glas Calvados. Och ditt favortvin.